

GRUPPO 1 DOMANDE A CARATTERE GENERALE

- 1) Come si comporta il dipendente pubblico al quale viene consegnato un regalo
- 2) Come si comporta il dipendente pubblico che trova un regalo lasciato per lui
- 3) Situazioni o comportamenti che possano nuocere agli interessi o all'immagine del Comune
- 4) Quali sono i principali rischi relativi alla sicurezza che un cuoco incontra nello svolgimento delle sue mansioni?
- 5) Quali misure preventive possono evitare incidenti e malattie professionali in una cucina di una mensa scolastica?
- 6) I principali rischi elettrici e da fiamme libere che si incontrano nella cucina di una mensa scolastica e i comportamenti che possono prevenirli
- 7) Un menu speciale (es: senza carne di maiale) può rivelare dati sensibili del bambino o della sua famiglia e se sì come va trattato?
- 8) Una dieta per patologie alimentari può rivelare dati sensibili del bambino o della sua famiglia e se sì come va trattato?
- 9) Come devo conservare le informazioni (nome, cognome, tipo di menu) relative a menu speciali e diete per patologie alimentari?
- 10) Che cos'è il sistema HACCP e quali sono i suoi elementi fondamentali?
- 11) Che cosa sono nel sistema HACCP i Critical Control Points (punti di controllo critico) e quali potrebbero essere i CCP dell'attività di un cuoco in una cucina di una mensa scolastica?
- 12) Che cosa scriverebbe nel manuale di autocontrollo del sistema HACCP per le fasi dalla consegna degli alimenti al loro prelievo dalla dispensa per le preparazioni?
- 13) Che cosa scriverebbe nel manuale di autocontrollo del sistema HACCP per le fasi dal prelievo degli alimenti dalla dispensa alla consegna delle preparazioni alle addette alla distribuzione?

- 14) Nell'ambito del sistema di HACCP per la gestione di una cucina per mensa scolastica quali sono i Critical Control Points (punti di controllo critico) relativi al rischio igienico sanitario delle fasi relative alla preparazione di un primo piatto caldo che meritano di essere monitorati e registrati?
- 15) Nell'ambito del sistema di HACCP per la gestione di una cucina per mensa scolastica quali sono i Critical Control Points (punti di controllo critico) che sottoporrebbe a monitoraggio e quali i valori che riporterebbe in un registro. nella fase che va dalla consegna delle derrate alimentari alla loro conservazione in dispensa?

GRUPPO 2 DOMANDE SPECIFICHE ATTINENTI AL RUOLO

- 1) Nozioni di dietologia con riferimento all'alimentazione per bambine/i.
- 2) Immagini un menu settimanale per un bambino della fascia di età dai 12 ai 36 mesi
- 3) Immagini preparazioni e grammature per il pranzo di un bambino di meno di 5 mesi
- 4) Che cosa sono i LARN e che cosa raccomandano per l'alimentazione dei bambini?
- 5) La funzione delle proteine nell'alimentazione dei bambini e le principali fonti proteiche
- 6) Allergie e intolleranze alimentari nonché procedure di somministrazione in sicurezza dei pasti per intolleranti e allergici.
- 7) Quali sono i principali tipi di allergie e intolleranze alimentari che posso incontrare in un'attività di cuoco in una mensa scolastica?
- 8) Come posso preparare e somministrare in sicurezza un pasto per bambini con allergie alimentari?
- 9) Quali alimenti devo evitare per i bambini con intolleranza congenita non grave al lattosio e quali formaggi potrei invece offrire?
- 10) In occasione di una festa il compagno di un bambino al quale è stato diagnosticato favismo porta i falafel fatti dalla mamma per offrirli a tutti. Non si conosce il legume che è stato impastato nelle polpette. Come si comporta?
- 11) Preparazione di diete speciali.
- 12) Immagini di preparare il menu settimanale per un/ bambino/a di due anni con sospetta allergia all'uovo

- 13) Immagini di adattare il menu settimanale per un bambino di 1 anno di età intollerante al lattosio
- 14) Tecniche e modalità di approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle merci.
- 15) Come ricevo in consegna, deposito in dispensa, prelievo ciò che mi serve per le preparazioni del giorno e rimetto in dispensa ciò che avanza, con riferimento alla carne bovina?
- 16) Come ricevo in consegna, deposito in dispensa, prelievo ciò che mi serve per le preparazioni del giorno e rimetto in dispensa ciò che avanza, con riferimento alla farina di frumento?